JARRET DE VEAU A LA MENAGERE :

1,200 kg de jarret de veau pris dans le haut du jarret, (les morceaux sont plus économiques), 50 g de beurre, 2 oignons, sel, poivre, 2 gousses d'ail, 500 g de carottes, 3 tomates, thym, laurier, persil, 1 verre de vin blanc sec.

Faites fondre la matière grasse dans une cocotte et faites-y revenir les oignons hachés. Joignez la viande et faites-la dorer de tous côtés, assaisonnez. Ajoutez l'ail haché, les carottes pelées et coupées en tronçons, les tomates pelées et concassées, le bouquet garni et le vin blanc. Couvrez et laissez cuire doucement pendant 1 h 15. Servez avec des nouilles.

JARRET DE VEAU A L'ITALIENNE :

Pour 6 personnes: 1,600 kg de jarret de veau, 5 c à soupe de beurre, 5 c à soupe d'huile, 2 c à soupe de farine, un bulbe de fenouil, un demi-coeur de céleri, 2 courgettes, 2 aubergines, 500 g de tomates bien mûres, 2 oignons, 80 g d'olives vertes, une petite tasse de bouillon, 3 c de jus de citron, sel, poivre.

Demandez à votre boucher de couper les morceaux de jarret de veau, farinez-les, faites-les dorer à la cocotte dans la moitié du beurre et la moitié d'huile, laissez-les prendre une jolie couleur blonde. Assaisonnez-les mouillez avec le bouillon et le jus de citron. Laissez cuire à petit feu. Pendant ce temps, épluchez les oignons, hachez-les finement, coupez les courgettes et les aubergines en petits dés, sans les peler mais après les avoir lavées et essuyées, émincez finement le fenouil et le céleri, pelez, épépinez et concassez les tomates. Dans un sautoir, faites chauffer le reste de beurre et d'huile. Faites dorer les oignons ainsi que le fenouil et le céleri dans cette matière grasse chaude. Couvrez, laissez étuver 8 mn, ajoutez les courgettes, les aubergines, les tomates, salez, poivrez, laissez cuire le tout 15 mn. Après une heure de cuisson de la viande, ajoutez la fondue de légumes au jarret ainsi que les olives dénoyautées et blanchies quelques minutes à l'eau bouillante. Laissez achever la cuisson. Servez bien chaud.

JARRET DE VEAU A L'ITALIENNE :

Pour 4 personnes: 4 tranches de jarret de veau (1,2 kg environ), 30 g de farine, 60 g de beurre. Pour la sauce: 3 oignons, 6 tomates, 1 citron non traité, 1 tablette de concentré de volaille, 20 cl de vin rouge, 1 c à café de paprika, 1 morceau de sucre, 2 brins de basilic, sel, poivre.

Pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en dés. Epluchez et hachez les oignons. Ciselez le basilic. Brossez le citron sous l'eau chaude. Séchez-le. Entaillez légèrement le bord pour qu'elles ne se rétractent pas pendant la cuisson. Enduisez les tranches de jarret de veau de farine sur les deux faces. Faites fondre le beurre dans une cocotte. Placez-y les tranches de veau et faites-les dorer 5 mn de chaque côté. Retirez-les. Remplacez-les par les oignons. Laissez-les revenir à feu doux pendant 3 à 4 mn en remuant avec une cuillère en bois. Ajoutez les dés de tomates et le sucre. Salez poivrez. Mélangez bien. Laissez mijoter 5 mn puis remettez la viande. Mouillez avec le vin et 20 cl d eau. Ajoutez la tablette de concentré de

volaille et le paprika. Couvrez et faites cuire à petit feu pendant 2 h. Quelques minutes avant la fin de la cuisson ajoutez le basilic et le zeste de citron finement râpé. Servez bien chaud.

JARRET DE VEAU AU GRATIN :

Dans une cocotte, placez quelques couennes de lard. Mettez par-dessus 2 carottes coupées en morceaux et 2 gros oignons coupés en tranches. Disposez un kilo de jarret de veau taillé en tranches épaisses. Salez, poivrez et ajoutez un bouquet garni. Versez un grand verre de vin blanc sec et un petit verre de cognac. Recouvrez de couenne de lard. Laissez cuire avec couvercle à petit feu jusqu'à cuisson complète des tranches. Disposez-les dans un plat à gratin beurré et nappez-les avec la cuisson passée et réduite. Saupoudrez avec du gruyère râpé, arrosez de beurre fondu et faites gratiner quelques minutes au four.

JARRET DE VEAU AU SEL SAUCE A L'AIL :

Pour 4 personnes: 1 beau jarret de veau de 2 kg, 1 pied de veau, 1 très gros chou, 4 beaux poireaux, 3 carottes, 4 petits navets, 1 branche de céleri. Pour la sauce à l'ail: 2 gousses d'ail finement hachées, 200 g de crème, 1 jaune d'oeuf. Pour la saumure: 300 g de sel nitrite pour 3 litres d'eau, 1 oignon, 1 clou de girofle, 1 carotte, 1 tête d'ail, thym, laurier, une pincée de genièvre.

Mettez le jarret de veau dans la saumure trois à quatre jours selon la grosseur si vous voulez la faire vous-même. Dessalez-le à l'eau courante pendant 6 h. Mettez-le à cuire 1 h 30 avec les légumes sauf le chou, comme un pot-au-feu. En fin de cuisson mouillez le chou creusé avec un peu de bouillon. Terminez la cuisson dans une cocotte le garder un peu croquant. Dressez le jarret de veau à votre goût. Mangez très chaud. Sauce à l'ail: dans un peu de beurre mousseux faites suer l'ail haché quelques secondes et ajoutez une cuillère à café de farine, 2 verres de bouillon de cuisson et la crème. Laissez réduire assez liquide et liez avec un jaune d'oeuf.

JARRET DE VEAU AUX PETITS LEGUMES :

1,200 kg de jarret de veau, 1 c à soupe de farine, 50 g

de beurre, sel, poivre, 1 oignon, 1 carotte, 1 gousse d'ail, 1/4 litre de bouillon (eau et cube), 300 g de carottes, 1 botte de navets, 300 g de petites pommes de terre nouvelles, une dizaine de petits oignons.

Farinez la viande, faites-la revenir dans la matière grasse chaude. Assaisonnez, joignez l'oignon et la carotte émincés, L'ail haché. Mouillez de bouillon et laissez mijoter 1 h environ. Ajoutez alors tous les légumes épluchés et coupés en dés, ainsi que les petits oignons entiers. Continuez la cuisson 30 mn. Retirez alors légumes et viande que vous disposerez sur le plat de service tenu au chaud. Laissez réduire la sauce et nappez-en viande et légumes. Servez très chaud.

MATELOTE DES TONNELIERS :

Pour 4 personnes: 1 kg 200 de poitrine de veau en morceaux, 30 g de beurre, 1 c à soupe pleine de farine, 1/2 litre de vin rouge léger, 3 ou 4 oignons, 2 carottes, 1 gousse d'ail, bouquet garni, persil haché, sel, poivre.

Faites dorer la viande de toute part dans une cocotte avec 30 g de beurre, ainsi que les oignons et les carottes hachés. Saupoudrez de farine. Mélangez bien. Ajoutez du vin juste à hauteur de la viande. Puis le bouquet garni, l'ail écrasé, sel, poivre. Couvrez et laissez mijoter de 1 h à 1 h 15. Disposez les morceaux de viande dans un plat creux. Tenez-le chaud. Passez la sauce à travers une passoire. Si elle vous paraît trop liquide, faites-la bouillir quelques minutes. Versez-la sur la viande. Servez ce plat avec des tranches de pain de mie coupées en triangles et dorées à la poêle avec du beurre.

OSSO BUCCO :

Pour 4 personnes: 4 tranches épaisses de jarret de veau, farine, sel et poivre noir fraîchement moulu, 2 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à soupe de beurre, 2 gousses d'ail émincées, 1/2 oignon d'Espagne émincé, 1 verre d'eau bouillante ou de bouillon léger, 1 verre de vin blanc sec, 2 à 4 c à soupe de concentré de tomates, 1 filet d'anchois coupé en petit morceaux, 4 c à soupe de persil haché, zeste rapé d'un citron, 250 g de riz, 1/2 litre de bouillon, 1/4 de cuillerée à café de safran.

Choisissez un jarret de veau bien charnu et faites-le couper en grosses rouelles d'environ 5 cm d'épaisseur. Saupoudrez de farine, salez, poivrez et faites bien dorer dans un mélange d'une cuillerée de beurre et d'une cuillerée d'huile. Ajoutez une gousse d'ail et un demi-oignon d'Espagne émincés, couvrez avec l'eau bouillante ou le bouillon, incorporez le vin blanc et le concentré de tomates. Couvrez et laissez cuire à feu très doux pendant une heure et demie. A ce moment, ajoutez le filet d'anchois et la gousse d'ail restante, tous deux finement coupés. Mélangez bien, faites réchauffer et servez saupoudré de persil et de zeste de citron râpé. Accompagnez de riz au safran. Riz au safran: Faites chauffer une cuillerée d'huile et une de beurre dans une cocotte: jetez les 250 g de riz sec, remuez jusqu'à ce qu'il crépite et devienne transparent, versez, d'un seul coup, deux fois son volume de bouillon chaud, dans lequel vous avez fait dissoudre un quart, à peine, de cuillerée à café de safran. Assaisonnez du sel et poivre, couvrez. Laissez cuire à feu doux, sans remuer, 15 minutes environ. Le bouillon doit être absorbé et le riz sec tout en restant moelleux.

OSSO BUCCO :

Pour 4 personnes: 1,2 kg de jarret de veau (scié en rondelles par le boucher), 80 g de beurre, 1 oignon, 2 c à soupe bombées de farine, 1/2 boîte de petits pois, 1 c à soupe de concentré de tomate, 1 verre de vin blanc sec, 3 verres d'eau, 3 tomates fraîches (facultatif), 1 gousse d'ail, bouquet garni, le zeste d'1/2 citron, sel, poivre, 250 g de spaghetti, parmesan ou gruyère rapé, sel.

Farinez les morceaux de viande avant de les faire bien dorer de toute part dans une cocotte avec 50 g de beurre chaud. Ajoutez l'oignon finement haché. Saupoudrez de 1 c à soupe de farine. Mélangez sur feu vif. Ajoutez la tomate concentrée et le vin blanc. Faites bouillir quelques instants. Puis mettez: 3 verres d'eau, bouquet garni, ail écrasé. sel, poivre. Couvrez. Laissez cuire doucement 1 h (20 mn en autocuiseur). A ce moment, ajoutez les tomates en quartiers, le zeste de citron. Laissez mijoter encore 15 mn (5 mn en autocuiseur). Faites cuire les spaghetti dans beaucoup d'eau bouillante salée, le temps indiqué sur le paquet. Egouttez-les aussitôt pour qu'ils restent fermes. Mettez les pois à chauffer. Retirez le bouquet garni de la cocotte ainsi que le zeste de citron. Hachez celui-ci. Disposez les spaghetti dans un grand plat creux, les pois égouttés tout autour et, dessus, la viande couverte de sauce et garnie de zeste de citron haché. Présentez à part le fromage râpé.

OSSO BUCCO :

4 tranches de jarret de veau d'environ 3 cm d'épaisseur, 4 tomates, 2 c à soupe de beurre, 4 gousses d'ail, un verre de vin blanc sec, 2 oignons, un cube de concentré, sel, poivre.

Faites dorer la viande dans du beurre chaud. Assaisonnez. Versez sur la viande le cube de concentré délayé dans de l'eau chaude. Ajoutez le vin blanc. Faites cuire à petit feu pendant 3/4 d'heure environ. Passez les tomates dans de l'eau bouillante, de manière à en retirer facilement la peau. Ajoutez-les à la cuisson de la viande avec oignons et ail hachés, Rectifiez l'assaisonnement, prolongez la cuisson d'un quart d'heure et servez avec du riz.

OSSO BUCCO :

Pour 4 personnes: 4 tranches de jarret de veau, 2 oignons, 1 kg de tomates, 3 à 4 cuillerées à soupe d'huile, 1/2 citron, 1/10 litre de vin blanc sec, 1/4 litre de bouillon, 1 sachet de julienne de légumes, sel, poivre, farine, 2 1/2 tasses de riz longs grains, 5 tasses de bouillon. Cuisson: Environ 2 heures.

Lavez les morceaux de jarret, essuyez-les et passez-les dans la farine. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, ajoutez les tranches de jarret et faites dorer de tous côtés. Lorsqu'elles sont dorées, retirez-les et tenez-les au chaud. Dans la même matière grasse, faites revenir les oignons coupés en rondelles et défaits en anneaux. Pelez les tomates, coupez-les en morceaux de même que les légumes, ajoutez aux oignons et laissez cuire quelques minutes à feu doux. Rajoutez la viande, mouillez avec le bouillon et le vin blanc sec et faites mijoter environ 2 heures. 20 min. avant la fin de la cuisson de la viande, cuisez le riz. Employer de préférence du bouillon (1 cube pour 1/2 litre d'eau). Pour 2 1/2 tasses de riz, il faut compter au moins 5 tasses de bouillon. Cuisez à découvert et à feu vif. Rectifiez l'assaisonnement de l'Osso Bucco avec du jus de citron, du sel et du poivre. Accompagnez de riz.

OSSO BUCCO AUX CHAMPIGNONS :

Pour 4 personnes: 4 tranches de jarret de veau (4 à 5 cm d'épaisseur), 30 g de beurre, 2 cuillerées à soupe de farine assaisonnées de sel et de poivre, 25 cl de vin blanc, 10 cl de bouillon chaud de boeuf, 1 branche de céleri, 1 cuillerée à soupe de persil frais haché menu, 2 gousses d'ail pilées, 2 autres hachées, le zeste d'un citron, 600 g de champignons sauvages.

Pour commencer, faire chauffer 30 g de beurre dans une cocotte. Ensuite, rouler les jarrets dans la farine assaisonnée et les faire dorer dans le beurre en les retournant plusieurs fois. Prendre soin de mettre les tranches de viande à la verticale, afin que la moelle de l'os ne s'échappe pas pendant la cuisson. Détailler oignon, carotte et branche de céleri en julienne et les ajouter à la viande ainsi que la moitié de l'ail pilé. Mouiller avec le vin et laisser cuire à découvert pendant 5 mn environ. Incorporer alors le bouillon chaud, couvrir et laisser cuire pendant 1 h environ, jusqu'à ce que la viande devienne tendre. Dix minutes avant la fin de la cuisson, mélanger le persil, le reste de l'ail pilé et le zeste de citron râpé et saupoudrer. Dans une sauteuse, faire fondre 100 g de beurre et y ajouter 2 gousses d'ail haché menu, puis les champignons émincés nettoyés. Assaisonner en sel et poivre et faire revenir pendant 5 mn. Au moment de servir, vérifier la sauce de l'osso bucco: si elle est trop épaisse, ajouter un peu de bouillon chaud et un peu de beurre. Si elle est trop claire l'épaissir avec une liaison faite avec 15 g de beurre et une 1/2 cuillerée à soupe de farine.